



Hozzávalók

a tésztához:

60 dkg finomliszt (a fele rétesliszt vagy Graham-liszt is lehet), 3,5 dkg élesztő, kb. 3,5 dl langyos tej, 1 evőkanál kristálycukor, 1 tojás, 1 mokkáskanál só, 7 dkg vaj vagy sütőmargarin

a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltékhez:

25-30 dkg sűrű szilvalekvár, 10 dkg darált mák, 10 dkg porcukor, 1 citrom héja, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

a tepsi kikenéséhez és a tekercsek megkenéséhez:

10 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet átszitáljuk, így nem csak levegőt juttatunk bele, de a kelt tésztáknál oly fontos szobahőmérsékletet is hamarabb átveszi. Az élesztőt kb. 1 dl langyos tejbe morzsoljuk, 4 evőkanálnyi lisztet meg a cukrot hozzáadjuk, és ezt a kovászt kb. 15 percig érleljük.
2. A többi lisztet egy nagy tálba tesszük, és a tojást, a kovászt és a sót is hozzáadjuk. Fakanállal keverve először a maradék langyos tejet, majd apránként az olvasztott vajat (margarint) is beledolgozzuk. 6-8 percnyi dagasztás után hólyagos, lágy tésztát kapunk. Konyharuhával letakarva langyos helyen kb. 45 perc alatt a duplájára kelesztjük. Ekkor finoman átgyúrjuk, majd meglisztezett gyűrődészkarra borítjuk. 0,6-0,8 centi vastagságúra, 40 x 30 centis téglalappá nyújtjuk, és rákenjük a szilvalekvárt. Szorosan fölcsavarjuk, azután 24 szeletre vágjuk.
3. Felét egy kikent, 26 centi átmérőjű tortaformába fektetjük úgy, hogy az oldalukat olvasztott vajjal (margarinnal) egyenként körbekenjük. A töltékhez a mákot a porcukorral, a reszelt citromhéjjal és a fahéjjal összeforgatjuk, felét a tésztára szórjuk. A többi tekercset, miután olvasztott vajjal (margarinnal) ezeknek az oldalát is körbekenjük, az előzőekre rakjuk. A cukros mák másik felével megszórjuk.
4. A maradék vajat (margarint) a tetejére locsoljuk, langyos helyen kb. 35 percig kelesztjük, majd előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 30-35 perc alatt aranybarnára sütjük.

12 darab

Szilvalekváros, mákos darászfészek

Elkészítési idő: 2 óra 45 perc

Egy darab: 448 kcal • fehérje: 9,9 gramm • zsír: 16,2 gramm • szénhidrát: 65,0 gramm •
rost: 4,5 gramm • koleszterin: 62 milligramm